



przepisy.pl

## Barszcz czerwony zabelany z ziemniakami



 45 minut  4 osoby  Łatwe

### Składniki:

- Barszcz czerwony Ekspresowy Knorr** - 1 opakowanie
- włoszczyzna - 0.5 pęczków
- ziemniaki - 3 sztuki
- Liść laurowy z Turcji Knorr** - 2 sztuki
- Ziele angielskie z Meksyku Knorr** - 4 ziarna
- śmietana 18% - 3 łyżki
- świeży koperek - 0.5 pęczków
- woda - 1.5 litrów

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

### Sposób przygotowania:

1. Pokrój włoszczyznę w drobną kostkę, zalej 1,5 l wody i zagotuj.
2. Ziemniaki pokrój w kostkę o boku około 1 cm, dodaj je wraz przyprawami do wywaru warzywnego. Całość gotuj, aż ziemniaki zmiękną.
3. Wlej śmietanę, wymieszaj i zagotuj zupę.
4. Dopraw wywar torebką barszczu czerwonego Knorr i dokładnie wymieszaj.
5. Zupę podawaj z posiekanym koperkiem.

---

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego [www.przepisy.pl](http://www.przepisy.pl). Znajdź nas na Facebooku [www.facebook.com/przepisypl](https://www.facebook.com/przepisypl)